Brunch Noel 25 décembre 2026

Adultes 135€ - Enfants 65€

Buffet des entrées

Tartare de poisson du marché, vinaigrette vanille et citron vert
Salade de homard, avocat et sauce agrumes basilic
Salade de fenouil, clémentine et réduction d'orange
Charcuterie et fromages de notre sélection
Focaccia parfumée au romarin
Carpaccio de gambero rosso, condiment estragon, gel au citron
Salade verte croquante
Tartare de bœuf, pesto d'herbes et parmesan
Huîtres
Crevettes et sauce cocktail
Saumon fumé
Betteraves fumées, condiment yaourt

Plat chaud

Filet de bar rôti, purée d'artichauts, beurre blanc, Purée de pommes de terre, Légumes de saison
OU
Faux filet de bœuf, sauce au poivre, Pommes des terre sautées au romarin et Légumes de saison
OU
Risotto, oignons fondants, jus réduit au porto rouge

Buffet des desserts

Tarte tropézienne
Bûche tatin, vanille et spéculos
Bûche noisette, caramel, gianduja
Tarte citron meringuée
Cake chocolat, caramel à la fève de tonka
Paris-Brest Praliné
Millefeuille XXL
Saint-Honoré
Brioche à la fleur d'oranger